ZANUSSI

ELEKTRISK KOMFYR

ZCS 532W

BRUKSANVISNING

INNHOLD

Instruksjoner for brukeren

Viktig sikkerhetsinformasjon 2

Beskrivelse av komfyren 3

Bruk av komfyren 4
- **Stekeovnen** 4
- **Grilling** 6
- **Råd og tips** 7
- **Kokeplatene** 8
- **Råd og tips** 9

Vedlikehold og rengjøring 10

Bytte av ovnslampe 11

Feilsøking 12

Garantivilkår 13

Kundeservice 13

Instruksjoner for installatøren

Tekniske spesifikasjoner 14

Sikkerhet 15

Plassering 15

Elektrisk tilkobling 16

Symboler i bruksanvisningen
Symbolene nedenfor vil veilede deg når du leser bruksanvisningen.

Sikkerhetsinstruksjoner

Trinn for trinn-anvisninger

Råd og anbefalinger

Miljøinformasjon

⚠ VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

⚠ Les disse advarslene FØR du begynner å installere eller bruke komfyren.

Installering

- Komfyren må installeres av kvalifisert personell i henhold til produsentens instruksjoner.
- Komfyren er tung. Vær forsiktig når den flyttes.
- Fjern all emballasje før komfyren tas i bruk.
- Kontroller at nettspenningen er den samme som den som er angitt på merkeskiltet.
- Komfyren må ikke bygges om eller endres på noen måter.

Barnesikring

- Komfyren er beregnet på å brukes av voksne. La ikke barn leke i nærheten av eller med komfyren.
- Komfyren blir varm når den er i bruk. Barn bør holdes i trygg avstand fra komfyren til den er avkjølt.
- Barn kan skade seg ved å dra ned stekepanner og kasseroller fra komfyren.

Under bruk

- Komfyren er bare beregnet på husholdningsbruk. Den er ikke beregnet på kommersielt eller industrielt bruk.
- Bruk ikke komfyren dersom den er i kontakt med vann. Bruk ikke komfyren om du har våte hender.
- Pass på at bryterne er slått av og står på 'O' når komfyren ikke er i bruk.
- Når du bruker andre elektriske apparater, pass på at kablene ikke kommer i kontakt med varme overflater på komfyren.
- Ustabile eller ujevne kokekar bør ikke brukes på kokeplatene. Slike kokekar kan føre til ulykker ved at de velter eller renner over.
- La aldri komfyren stå uten tilsyn ved tilberedning med olje, smør, margarin eller annet matfett.
- Komfyren bør alltid holdes ren. Ansamlinger av fett eller matrester kan føre til brann.
- Bruk aldri plasttallerkener i stekeovnen eller på kokeplatene. Dekk aldri noen del av stekeovnen med aluminiumsfolie.
- Pass alltid på at stekeovnsventilen, som sitter på midten bak kokeplatene, ikke tildekkes, ettersom det hindrer ventilasjon av ovnsrommet.
- Lett bedervelig mat, ting av plast og spraybokser kan påvirkes av varmen og bør ikke oppbevares over komfyren.
- Komfyren er utstyrt med et lokk. Det fungerer som støvbeskyttelse når det er lukket, og det beskytter mot sprut og søl når det er åpent. Det må ikke brukes til noe annet formål.
- Etter at komfyren har vært i bruk, må lokket IKKE LUKKES før komfyren og stekeovnen er helt avkjølt.

Service

- Komfyren må bare repareres av en kvalifisert fagmann, og det må bare brukes godkjente, originale reservedeler.

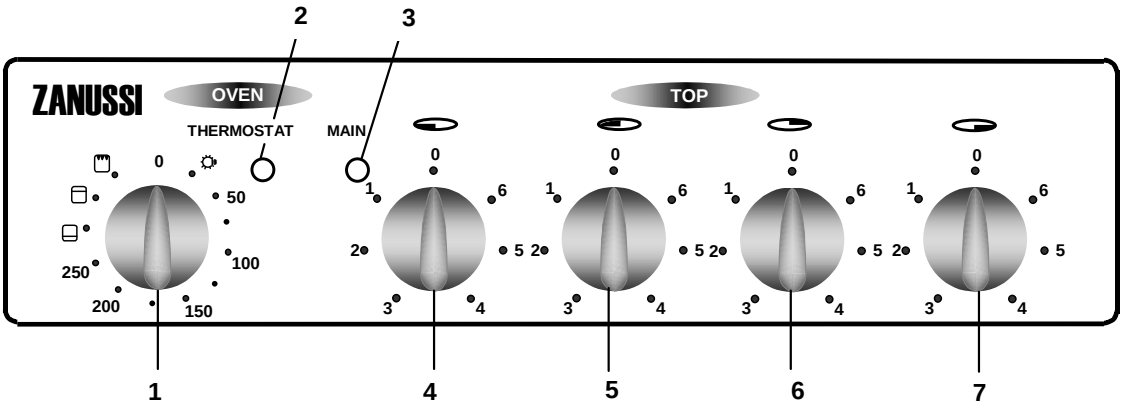
Miljøinformasjon

- Etter installeringen må emballasjematerialet deponeres eller leveres til gjenvinning av hensyn til miljøet.
- Når en gammel komfyr skal kasseres, bør den gjøres ubrukbar ved at kabelen kuttes.

Ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig bruk og pass på at den følger komfyren ved eventuelt eierskifte.

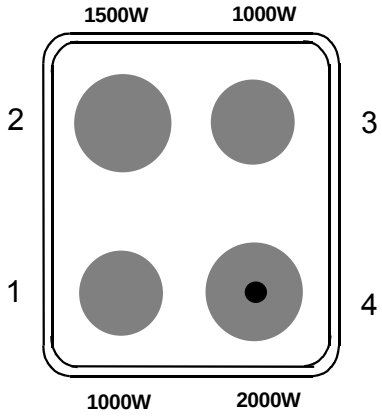
BESKRIVELSE AV KOMFYREN

BRYTERPANEL



1. Funksjonsbryter for stekeovn
2. Kontrollampe for stekeovn
3. Kontrollampe for komfyr
4. Bryter for venstre kokeplate foran
5. Bryter for venstre kokeplate bak
6. Bryter for høyre kokeplate bak
7. Bryter for høyre kokeplate foran

KOKEPLATENE



1. Kokeplate ∅ 145 – 1000W
2. Kokeplate ∅ 180 – 1500W
3. Kokeplate ∅ 145 – 1000W
4. Kokeplate ∅ 180 – 2000W

BRUK AV KOMFYREN

Før stekeovnen tas i bruk første gang

⚠ **Fjern all emballasje, både inni og utenpå, før stekeovnen tas i bruk.**

Før stekeovnen tas i bruk, bør ovnen "brennes av" (uten mat). Under denne prosessen kan det oppstå en ubehagelig lukt, noe som er helt normalt.

1. Fjern alt stekeovnstilbehør.
2. Fjern eventuelle klistremerker eller beskyttelsesfilmer.
3. Varm opp ovnen ved å sette stekeovnsbryteren på “250” i cirka 45 min.

Denne funksjonen bør gjentas for grillelementet i cirka 5-10 minutter.

Rengjør tilbehøret med et mildt oppvaskmiddel. Skyll og tørk nøye.

⚠ **Under bruk blir døren til stekeovnen svært varm. La ikke barn leke i nærheten av den.**

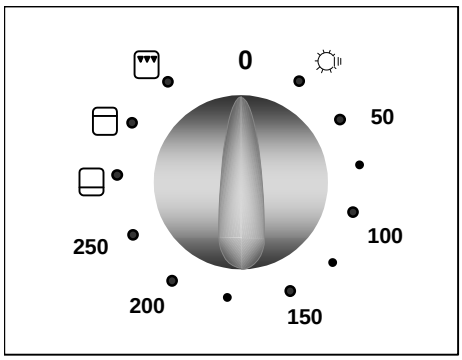
Den elektriske stekeovnen har 3 varmeelementer:
- 2 varmeelementer (over- og undervarme) for bruk av ovnen med ovnsdøren stengt (baking, paier i form osv.)
- 1 grillelement i taket av stekeovnen, til grilling med døren på gløtt (grilling av kjøtt, steking osv.)

Bruk av stekeovnen

Stekeovnen kan brukes til vanlig ovnssteking/baking eller til grilling, men ikke samtidig.

Funksjonsbryter for stekeovn

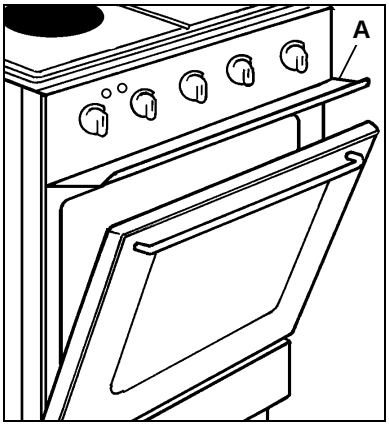
0	Stekeovnen er slått av
50-250	Temperaturinnstilling
	Ovnsbelysning
	Undervarme – Varmen kommer bare fra elementet i bunnen av ovnen
	Overvarme – Varmen kommer bare fra elementet i taket av ovnen
	Grill – Varmen kommer bare fra grillelementet



For å stille inn temperaturen vris bryteren med urviseren til den peker på ønsket temperatur mellom 50 º–250 ºC.
Termostaten vil sørge for at temperaturen holdes konstant.

Dersom du ønsker sterkere varme nedenfra eller sterkere varme overfra, vris bryteren slik at den peker på symbolet ⊟ (undervarme) eller ⊟ (overvarme).
Når bryteren står på en av disse innstillingene, vil temperaturen aldri overstige cirka 215 ºC for undervarme ⊟ eller for overvarme ⊟.

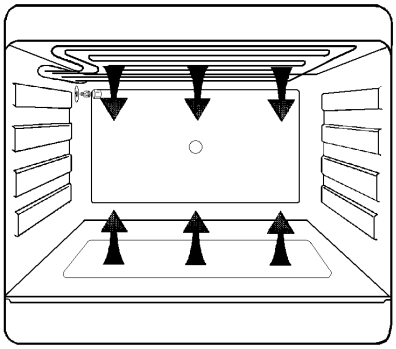
Elektrisk grill



⚠ **Deler av komfyren kan bli svært varme når grillen brukes. La ikke barn leke i nærheten av den. Når grillen er på, må ovnsdøren stå på gløtt, og grillbeskyttelsen "A" felles ut og opp mot bryterne.**

Grillen brukes til å grille alle typer kjøtt (svinekjøtt, storfekjøtt osv.) som holder seg mørt ved grilling, til toast eller til gratinering av retter som er ferdig tilberedte.
Når du bruker rist, kan du sette inn en langpanne på det laveste nivået for å samle opp kjøttsaft og fett.

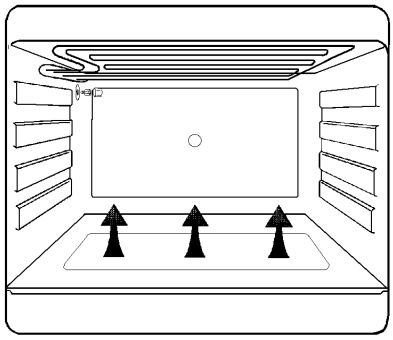
Tilberedning i stekeovnen



⚠ **Under bruk blir komfyren svært varm. Unngå å ta på varmeelementer inni stekeovnen.**

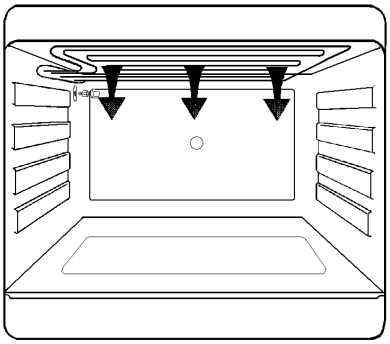
Ovnssteking og baking
Ved vanlig ovnssteking og baking varmes luften opp slik at den sirkulerer fritt inni ovnen, etter prinsippet om stigende og synkende luftstrømmer.
Det er nødvendig å forvarme ovnen.
For småkaker, paier, sukkerbrød o.l.:

- Forvarm ovnen ved å vri termostatbryteren til ønsket temperatur:
- cirka 8 min. for 50 C til 150 C
- cirka 15 min. for 175 C til 250 C
- Sett inn matretten



Undervarme ⊟
Denne innstillingen anbefales til retter som pizza og fruktpaier. Forvarming er nødvendig.

- Forvarm ovnen ved å sette bryteren på ⊟ i cirka 10 min.
- Sett inn matretten.



Overvarme ⊟
Denne innstillingen anbefales som avslutning ved ferdiglagede retter, f.eks. lasagne, kjøttpai, moussaka osv.
Det er ikke nødvendig å forvarme ovnen.

- Sett inn matretten på øverste nivå.
- Vri bryteren til ⊟.

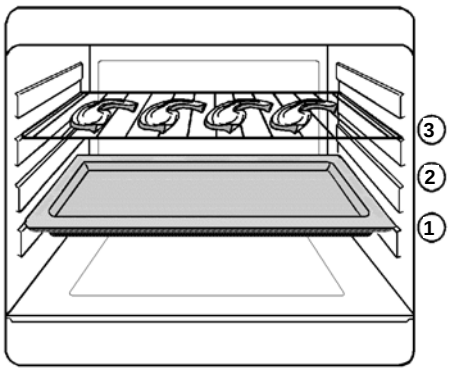
Grilling

⚠ **Deler av komfyren kan bli svært varme når grillen brukes. La ikke barn leke i nærheten av den.**

Grillen brukes til å grille alle typer kjøtt (svinekjøtt, storfekjøtt osv.) som holder seg mørt ved grilling, til toast eller til gratinering av retter.
Når du bruker rist, kan du sette inn en langpanne på det laveste nivået for å samle opp kjøttsaft og fett.

Grilling

- Forbered kjøttet som skal grilles, ved å pensle det lett med olje på begge sider.
- Legg det på risten.
- **Fell ut grillbeskyttelsen.**
- Sett stekeovnsbryteren på grilling, .
- Skyv inn langpannen på nivå 1.
- Skyv inn risten på nivå 2 eller 3 avhengig av tykkelsen på kjøttet som skal grilles.
- Velg nivå 3 for tynne matretter som skal grilles (toast, bacon, pølser, tynne fiskefileter osv.).
- Velg nivå 2 for tykkere matretter som skal grilles (svinestek, oksestek, hel fisk, fugl).
- Vend kjøttet når det har fått farge på oversiden. Vær forsiktig så du ikke stikker hull i overflaten slik at kjøttsaften renner ut.
- Grill den andre siden.
- Ha på salt når du har tatt matretten ut av ovnen.

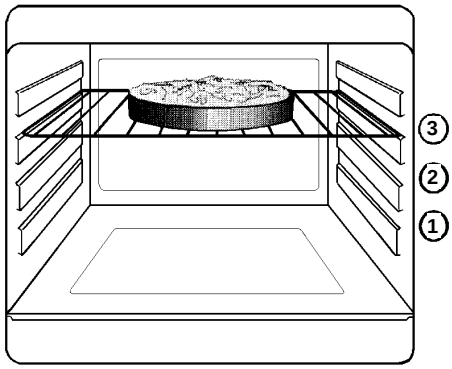


Steketiden er først og fremst avhengig av tykkelsen på det som skal stekes, og ikke vekten.

Bruning

- **Fell ut grillbeskyttelsen.**
- Sett stekeovnsbryteren på grilling, .
- Legg matretten på risten og skyv den inn på nivå 2 eller 3.

La retten stå under grillelementet i noen minutter.



Kontrollampe for stekeovn

Denne lampen slår seg på når temperaturen innstilles, og den fortsetter å lyse til den valgte temperaturen er nådd. Den slår seg deretter av og på for å vise at temperaturen holdes konstant.

Ovnsbelysning

Ovnsbelysningen slår seg på automatisk når bryteren til ovnen/grillen slås på, og lyser når ovnen brukes.

Råd og tips

Kondens og damp

Når matretter varmes opp, oppstår det damp på samme måte som når en kjele koker. Ventilene i stekeovnen lar noe av denne dampen slippe ut. **Stå likevel i litt avstand fra ovnen når du åpner stekeovnsdøren** slik at eventuell damp eller varm luft kan slippe ut først.
Dersom dampen kommer i kontakt med en kald overflate på utsiden av ovnen, f.eks. en kantlist, vil den kondensere og danne vanndråper. Det er helt normalt og skyldes ikke en feil ved ovnen.
For å hindre misfarging bør kondens og søl regelmessig tørkes vekk fra alle flater.

Kokekar

Bruk ovnssikre kokekar som tåler temperaturer på 250 ^{0}C.

Matretter som tilberedes i ovnen, bør aldri settes rett på ovnsbunnen.

Tilberedning i stekeovnen

- Slå av ovnen 5 minutter før slutten av tilberedningstiden, og stek ferdig ved hjelp av ettervarmen.
- Tykkelsen, materialet og fargen på stekeformen eller -fatet vil påvirke tilberedningsresultatet.
- Under tilberedningen vil enkelte matretter øke i volum, så det er viktig at stekeformen er stor nok.
- Bruk en stekeform med høye kanter som passer til matretten for å unngå fettsøl o.l. under steking.
- Prikk skinnet på fugl og pølser med en gaffel for å unngå at de sprekker.
- Bruk ildfaste glassformer til suffleer.

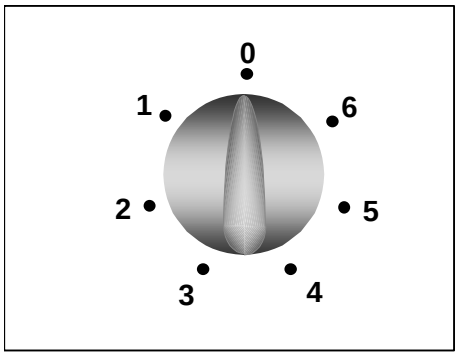
Stekeformens virkning på resultatet

Former og fat varierer i tykkelse, varmeledningsevne, farge osv., og dette påvirker måten de leder varme til retten de inneholder.

A Aluminium, steintøy, ildfast glass og lyse, blanke materialer reduserer stekeeffekten og gir lysere farge på matrettene.

B Emaljert støpejern, eloksert aluminium, aluminium med teflonbelegg og farget utside samt tunge, mørke kokekar gir sterkere stekeeffekt og mørkere farge på matrettene.

Kokeplatene



Kokeplatene slås på ved at tilhørende bryter settes på ønsket innstilling.

Bryterne er utstyrt med en skala fra 0 - 6

0 - AV
1 - Laveste effekt
6 - Høyeste effekt

Bryterne til kokeplatene kan vris både med og mot urviseren.
For å slå kokeplaten helt av, må den tilhørende bryteren settes på "0".

Komfyren har to typer kokeplater:

Normale kokeplater
Vi anbefaler at disse platene settes på høyeste effekt (6) i en kort stund. Deretter senkes effekten til ønsket innstilling.

Hurtigplate (høyre foran)
Den hurtige kokeplaten er merket med en rød markering i midten, og den vil varmes opp raskere enn en normal plate.

Over tid kan den røde markeringen forsvinne, men det vil ikke påvirke funksjonen til hurtigplaten.

Første gang platene brukes, kan de ryke og avgi en ubehagelig lukt. Dette er helt normalt og forsvinner etter noen få minutter.

Kontrollampe for stekeovn (Rød varsellampe)

Denne lampen begynner å lyse når en av platene slås på, og den fortsetter å lyse så lenge platene er i bruk.

Sett ikke noe som kan smelte på komfyrtoppen eller platene.

Forslag til riktig innstilling av platene finnes i tabellen nedenfor:

AV	**0**	
Svært lav	**1**	For å holde maten varm. For å smelte smør eller sjokolade.
Lav	**2**	For å tilberede kremsauser, stuinger, puddinger eller stekt egg.
Middels lav	**3**	Tørkede grønnsaker, fryst mat, frukt, koking av vann eller melk.
Middels høy	**4**	Kokte poteter, ferske grønnsaker, pateer, supper, kraft, pannekaker eller fisk.
Høy	**5**	Større gryter og stuinger, rulader, fisk, omeletter, biff.
Svært høy	**6**	Biff, snitsler og steking.

Råd og tips

Kokekar som skal brukes på platene på komfyren, må ha følgende egenskaper:

- De bør være relativt solide.
- De bør være like store som kokeplaten, eventuelt litt større for effektivitetens skyld, men ALDRI mindre.
- De bør ha en plan bunn slik at det blir god kontakt med platen. Dette er spesielt viktig ved bruk av stekepanner og trykkokere ved høy temperatur.

Så snart væsken begynner å koke, slår du ned varmen på platen med bryteren slik at væsken så vidt småkoker.
Du kan slå av platen en kort stund før du avslutter tilberedningen, og det siste trinnet kan fullføres mens platen fortsatt er varm.

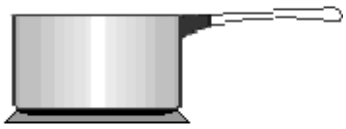
⚠ Bruk tilstrekkelig store kokekar for å unngå søl på platene. La aldri en kokeplate stå på uten kokekar eller med et tomt kokekar.

⚠ Unngå å bøye deg eller strekke deg over en varm kokeplate. La alltid håndtak vende innover på komfyren eller mot arbeidsbenken ved siden av, for å unngå at du velter kokekar ved uhell.

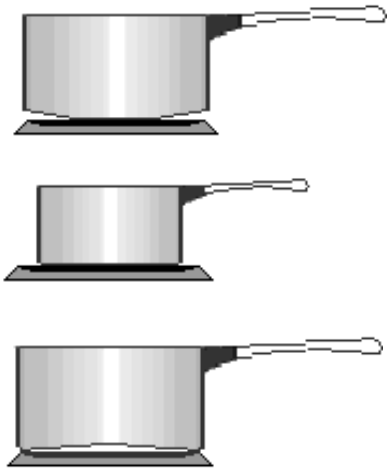
⚠ Vær forsiktig når du steker i varm olje, smør, margarin eller annet matfett, ettersom sprut av svært varmt fettstoff lett kan antenne.

⚠ Dersom bryterne blir trege og vanskelige å vri, kan du ta kontakt med ditt lokale Electrolux Servicesenter.

God passform



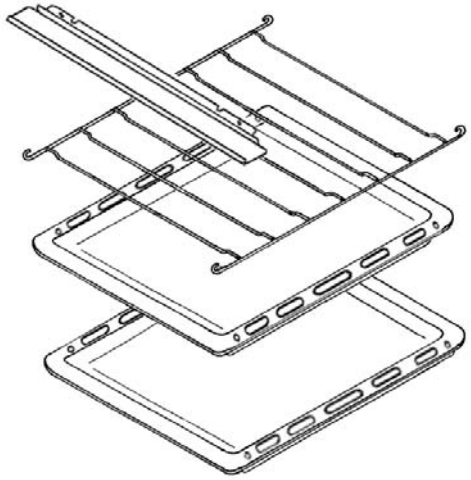
Dårlig passform



Tilbehør som følger med komfyren

Følgende tilbehør leveres med komfyren.

- Grillbeskyttelse
- Rist til å sette matretter på (stek, paiformer). Retten bør settes midt på risten for å fordele vekten best mulig.
- Universal panne
  Brukes til å samle opp kjøttsaft og fett. Ved tilberedning av mat i langpannen bør den settes på nivå 2.
  Når du ikke bruker langpannen, bør den tas ut av stekeovnen.



Utover det tilbehøret som følger med, anbefaler vi at du bare bruker ildfaste former/fat (i samsvar med produsentens anvisninger).

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

⚠ ***Før du utfører vedlikehold eller rengjøring, må STRØMMEN FRA-KOBLES.***

Rengjøringsmidler
Før du bruker noen rengjøringsmidler på ovnen eller komfyren, må du først kontrollere om produsenten anbefaler midlet til dette formålet.

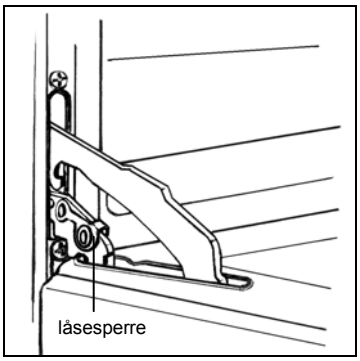
⚠ ***Rengjøringsmidler som inneholder blekemiddel, bør IKKE brukes, ettersom de kan gi flatene et matt utseende. Sterke skuremidler bør også unngås.***

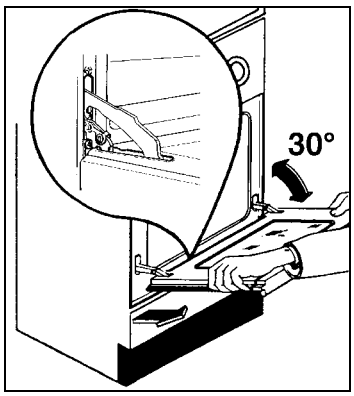
Rengjøring av komfyrens ytterside
Tørk av bryterpanelet, stekeovnsdøren og karmen med jevne mellomrom med en myk klut som er godt oppvridd i varmt vann med litt oppvaskmiddel.

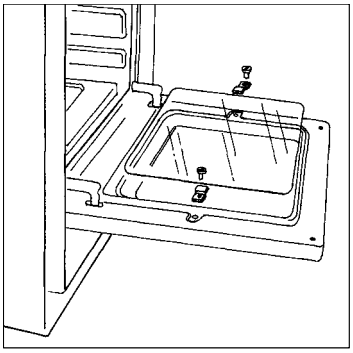
⚠ ***For å hindre at glasset i døren skades eller svekkes, bør du ikke bruke følgende:***
- ***Skuremidler eller blekemidler***
- ***Impregnerte svamper som ikke egner seg til teflonbelagte kokekar***
- ***Skuresvamper eller stålull***
- ***Kjemikalier i skuresvamper eller på sprayflaske***
- ***Rustfjernere***
- ***Flekkfjernere for bad/kjøkken***

Stekeovnsdøren
- Døren kan demonteres for rengjøring som følger:
- Åpne døren helt.
- Vri de to låsesperrene på hengslene helt opp.
- Løft opp døren i 30° vinkel.
- Løft døren og trekk den rett ut.

Den innvendige glasset i døren kan tas ut for rengjøring. Det gjøres ved å løsne de to festeskruene. Rengjør det utvendige og det innvendige glasset i døren med varmt vann og oppvaskmiddel. Dersom det innvendige glasset er svært skittent, anbefaler vi at du bruker et spesialrensemiddel for glass eller keramiske topper.
Hold alltid ned døren når du tar ut glasset, ettersom døren kan slå igjen på grunn av den lavere vekten.







⚠ ***Rengjør IKKE stekeovnsdøren når glasset er varmt, ettersom det er fare for at glasset kan sprekke.***
Dersom glasset får hakk eller dype riper, blir det svekket og bør da byttes ut for å hindre at det sprekker.
Ta kontakt med Electrolux Servicesenter som hjelper deg å få skiftet ut glasset.

VIKTIG: Det innvendige glasset i døren må sitte på plass når du bruker stekeovnen.

Stekeovnen
Det emaljerte ovnsrommet rengjøres lettest når ovnen fortsatt er varm.
Tørk over stekeovnen med en myk klut oppvridd i varmt vann med mildt oppvaskmiddel hver gang den har vært i bruk. Av og til må det foretas grundigere rengjøring ved hjelp av et spesialrensemiddel for stekeovner.

Komfyrtoppen
Komfyrtoppen rengjøres lettest når den fortsatt er varm, ettersom det er lettere å fjerne søl før det blir kaldt og stivner.
Tørk over komfyrtoppen regelmessig med en myk klut som er oppvridd i varmt vann med litt oppvaskmiddel. Unngå å bruke følgende:

- skuremidler eller blekemidler;
- impregnerte svamper som ikke egner seg til teflonbelagte kokekar;
- stålull;
- flekkfjernere for bad/kjøkken.

Dersom komfyrtoppen er svært skitten, anbefaler vi at du bruker et spesialrensemiddel for komfyrtopper.

Kokeplatene
Søl på selve platen bør fjernes med varmt vann og en myk børste eller en skuresvamp av nylon eller plast. For å få platene til å se ut som nye, kan du bruke et eget platerensemiddel, som er å få kjøpt i de fleste hvitevarebutikker (følg produsentens anvisninger).

Alternativt kan du gni platene med en dråpe olivenolje på et kjøkkenhåndkle for å unngå rust. Det er viktig å merke seg at platene vil ryke litt og avgi en litt ubehagelig lukt når de brukes neste gang.

Tørking
Viktig: Etter rengjøring må du tørke platene skikkelig ved å sette dem på lav til middels varme i noen få minutter.

Vedlikehold av platene
For å beholde kokeplatenes utseende kan du med jevne mellomrom gni dem med litt saltfri vegetabilsk olje eller pleiemiddel.

Vegetabilsk olje: Varm først opp kokeplaten på middels høy varme i 30 sekunder, og slå den deretter av. Hell en liten mengde saltfri olje på en tørr klut eller på kjøkkenpapir. Gni platen inn med et tynt lag olje, og tørk bort eventuell overskytende olje. Varm planten på middels høy varme i 1 minutt.

Pleiemiddel: Varm først opp kokeplaten på middels høy varme i 30 sekunder, og slå den deretter av. Gni inn platen med en liten mengde pleiemiddel. Varm opp platen på høy varme i 2-3 minutter for å la midlet få tid til å virke. Det vil ryke litt, noe som er helt normalt og ikke farlig. (NB: Dette produktet er et pleiemiddel, og ikke et rengjøringsmiddel. Slike midler kan kjøpes i hvitevarebutikker).

Deler av rustfritt stål: De rustfrie ringene av stål kan gulne ved bruk. Bruk et eget rensemiddel for rustfritt stål for å fjerne denne misfargingen. Dette gjelder også hele området rundt platene på komfyrtopper av rustfritt stål.

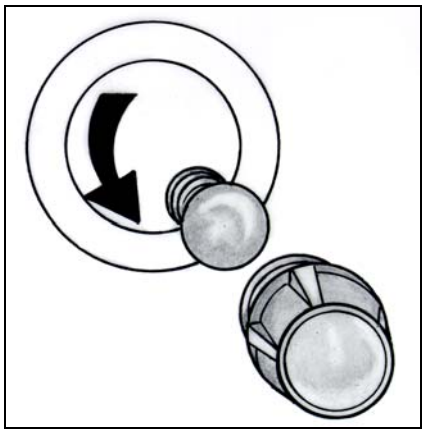
Bytte av ovnslampe

⚠ **Før du bytter lampen, er det viktig å passe på at alle brytere er skrudd av, og står på "0". Frakoble komfyren, og vent til ovnen er avkjølt.**

Bruk bare ovnslamper på 15 W med sokkel E 14 (230/240V). **Dette er en spesiallampe som tåler høye temperaturer**, opp til 300 ºC. Lampen er normalt å få på bestilling.

Lampen sitter bak i ovnstaket og kan nås fra ovnens innside.

- Skru av lampebeskyttelsen av glass;
- Skru ut den gamle lampen;
- Skru i den nye lampen;
- Sett lampebeskyttelsen tilbake på plass.



FEILSØKING

Dersom komfyren ikke fungerer slik den skal, bør du utføre følgende kontroller før du tar kontakt med ditt lokale Electrolux Servicesenter.

VIKTIG: Bestiller du service for en av feilene som er angitt i listen nedenfor, eller for å reparere en feil som skyldes ukorrekt bruk eller installering, vil du få en faktura på dette selv om komfyren fortsatt dekkes av garantien.

Problem	Løsning
En kokeplate blir ikke varm.	**Kontroller:** - at du har brukt riktig bryter, - at komfyren er koblet til strømnettet og at strømmen er på, - at sikringen ikke er gått.
En plate gir ikke tilfredsstillende resultater.	**Kontroller:** - at platen er ren og tørr, - at kokekaret har riktig størrelse for platen, - at kokekaret har plan bunn, - at du har valgt riktig innstilling for tilberedningen.
Stekeovnen slår seg ikke på.	**Kontroller:** - at det er valgt en ovnsfunksjon/-temperatur, - at komfyren er koblet til strømnettet og at strømmen er på, - at sikringen ikke er gått.
Det tar lang tid å tilberede maten, eller den blir ferdig for fort.	**Kontroller:** - at bryteren er innstilt på riktig temperatur.
Det oppstår damp og kondens som setter seg på maten inne i stekeovnen.	**Kontroller:** - at du har fulgt denne bruksanvisningen, særlig avsnittet “Bruk av stekeovnen”. - La ikke matrettene stå inne i ovnen i mer enn 15-20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.

Dersom komfyren fortsatt ikke fungerer etter at du har foretatt disse kontrollene, kan du ta kontakt med ditt lokale Electrolux Servicesenter. Når du tar kontakt, vil de gjerne har følgende informasjon:

1. Navn, adresse og postnummer.
2. Telefonnummer.
3. Klar og nøyaktig beskrivelse av feilen.
4. Komfyrens modellbetegnelse og serienummer (se merkeskiltet).
5. Kjøpsdato.

GARANTIVILKÅR

Garanti i henhold til kjøpekontrakt
Produsenten erstatter skadede deler i 1 år etter ibruktakingsdato, med unntak av det som er nevnt under avsnittet "**Forbehold**".

Vilkår for bruk av garantien
For å bruke denne garantien må du henvende deg til leverandøren som har solgt deg komfyren, og fremlegge garantisertifikatet. Leverandøren bedømmer om garantien dekker kostnadene til arbeid og transport.

Forbehold:
Vi gjør oppmerksom på at garantien ikke gjelder:

- dersom skadene skyldes støt, unormal spenningsvariasjon osv., eller dersom anvisningene for installering og bruk som er angitt i bruksanvisningen, ikke er fulgt, feilaktig behandling, uaktsomhet eller slurv, eller installering i strid med reglene fra strøm- eller vannleverandøren;
- dersom brukeren har gjort inngrep i komfyren eller har fjernet merkeskilt eller serienummer;
- dersom personen som har utført reparasjonen, ikke er sertifisert av produsenten eller leverandøren;
- dersom komfyren er brukt til industrielle eller kommersielle formål eller andre husholdningsformål enn den er beregnet på;
- dersom komfyren ble kjøpt eller reparert utenfor garantiens gyldighetsområde.

KUNDESERVICE

Eventuelle reparasjoner som er nødvendige, må utføres med stor nøyaktighet og aktsomhet. Av denne grunn anbefaler vi at du ved problemer tar kontakt med leverandøren som solgte komfyren.
Dersom du flytter eller butikken stenger, kan du kontakte nærmeste Electrolux Servicesenter for informasjon om hvor du kan henvende deg for service og reparasjoner.

Dersom komfyren må repareres, bør du be om at serviceverksted bare benytter reservedeler som er godkjent av produsenten.

INSTRUKSJONER FOR INSTALLATØREN

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Komfyrtopp	Foran høyre	Kokeplate Ø 180 mm	2000 W
	Bak høyre	Kokeplate Ø 145 mm	1000 W
	Foran venstre	Kokeplate Ø 145 mm	1000 W
	Bak venstre	Kokeplate Ø 180 mm	1500 W
	Total effekt		5500 W
Stekeovn	Ovn		Elektrisk
	Ovnseffekt		1900W
	Grill		Elektrisk
	Grilleffekt		1800W
	Belysning i ovnen		Lampe 15W type E14
	Rengjøring		Manuell
	Total effekt		1915 W
Strømforsyning	Spenning		230 /400 V
	Frekvens		50 Hz
Tilbehør	Ovnsrist		
	Universal brett / panne		2 stk Emaljert
	Grillbeskyttelse		
	Total effekt		7415 W
Mål	Høyde		880 - 890 mm
	Bredde		500 mm
	Dybde		610 mm

CE Dette produktet oppfyller følgende EU-direktiver: **73/23/EØF, 90/683/EØF**; (lavspenningsdirektivet) med senere endringer,
89/336/EØF (elektromagnetisk kompatibilitet),
93/68/EØF (generelt) med senere endringer.

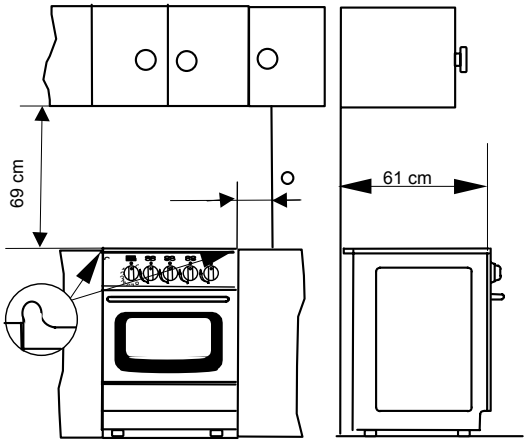
⚠ SIKKERHET

- Komfyren må installeres av en kvalifisert elektriker i henhold til produsentens anvisninger.
- Før komfyren kobles til strømnettet, bør det kontrolleres at spenningen og frekvensen som er angitt på merkeskiltet, samsvarer med strømforsyningen på bruksstedet.
- Komfyren må installeres og tilkobles i samsvar med gjeldende regler.
- Komfyren må bare installeres av en kvalifisert elektriker.
- Bruk tilkoblingskabel av typen H05 RR-F.

PLASSERING

Komfyren er registrert som et husholdnings-apparat i brannteknisk klasse X. Eventuelle skap eller vegger ved siden av den må ikke overstige komfyrens høyde.
Komfyren kan plasseres i et kjøkken, en kjøkkenkrok eller på en hybel, men ikke i et bad eller et dusjrom.

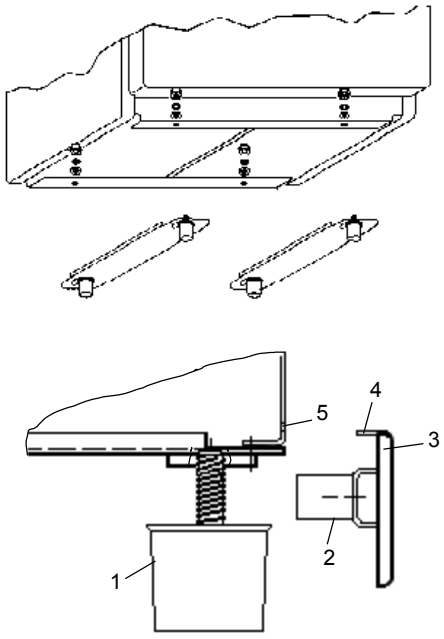
Minste tillatte avstand til brennbart materiale over komfyren i linje med kantene på komfyren, er 690 mm (se figur).



Nivåjustering

Påse at komfyren står plant ved å sette fast de to fotplatene med skivene og mutrene som følger med komfyren (se figur).

- Skru ut føttene så langt som mulig (cirka. 16 mm).
- Sett sokkelen (3) slik at fjærklemmene (2) når opp til gjengene på føttene og hakene (4) er på linje med hullene (5) nede på komfyren.
- Bruk begge hender og trykk sokkelen mot komfyren til fjærklemmene griper tak i føttene og hakene glir inn i tilsvarende hull.
- Juster føttene.



ELEKTRISK TILKOBLING

⚠ **Alt elektrisk installeringsarbeid i forbindelse med denne komfyren må utføres av en kvalifisert elektriker eller en kompetent person i samsvar med gjeldende regler.**

⚠ **KOMFYREN MÅ JORDES.**

⚠ **Produsenten fraskriver seg alt ansvar dersom disse sikkerhetstiltakene ikke følges.**

Komfyren er beregnet på tilkobling til 230/400V, 50Hz nettspenning.

Før du slår på komfyren, bør du kontrollere at nettspenningen er den samme som den som er angitt på merkeskiltet.

Komfyren leveres med tilkoblingskabel. Tilkoblingen gjøres i henhold til spesifikasjonene i tabell nr. 1.

Ved direkte tilkobling til strømnettet bør det også installeres en allpolet bryter med en minste kontaktavstand på 3 mm.

Bryteren bør plasseres innen 2 m fra komfyren og være lett tilgjengelig når installeringen er fullført.

Den gul-grønne jordledningen må ikke brytes av bryteren.

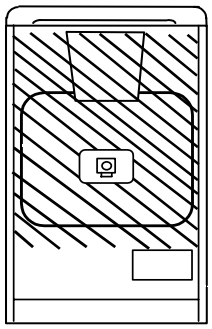
MERK: Jordledningen bør være cirka 4 cm lengre enn de andre ledningene.

Viktig

⚠ **Dersom strømkabelen er skadet, må den skiftes av produsenten, dennes serviceagent eller en kvalifisert elektriker for å unngå personskader.**

⚠ **Pass på at strømkabelen til komfyren ikke kommer i kontakt med det skraverte området på diagrammet.**

BAKSIDEN AV KOMFYREN



Før du tilkobler komfyren, bør du kontrollere:

- at sikringen og husholdningens strømnett tåler belastningen fra komfyren (se merkeskiltet);
- at uttaket eller den allpolede bryteren som brukes til tilkoblingen, er lett tilgengelig når komfyren er installert.

Slik gjør du det:

- Skru løs og ta av det beskyttende dekslet på baksiden av komfyren;
- Tilkoble strømkabelen til koblingspunktet på komfyren i samsvar med tabell 1;
- Fest kabelen med kabelklemmen;
- Forsikre deg om at tilkoblingen til koblingspunktet stemmer overens med nettspenningen;
- Sett tilbake og skru på det beskyttende dekslet på baksiden av komfyren.

Tabell 1

Tilkoblingstype	Enfase	Trefase	Trefase Y 3-f. + nøytral	Trefase Y 2-f. + nøytral
Tilkobling av ledere til koblingspunktet	1 2 3 4 5 L1 N PE	1 2 3 4 5 L1 L2 L3 PE	1 2 3 4 5 L1 L2 L3 N PE	1 2 3 4 5 L1 L2 N PE
Nettspenning	230 V	230 V	230 V / 400 V	230 V / 400 V
Varmeelementenes spenning	230 V	230 V	230 V	230 V
Sikring	32 A	20 A	16 A	25 A
Kabeltype	3 x 6 mm^2	4 x 4 mm^2	5 x 2,5 mm^2	4 x 4 mm^2

Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.
Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre.
For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

342 733 645 -A-041005-01

***From the Electrolux Group**. The world's No.1 choice*

Electrolux-gruppen er verdens største produsent av utstyr for kjøkken, rengjøring og utendørsbruk. Mer enn 55 millioner produkter fra Electrolux-gruppen (så som kjøleskap, vaskemaskiner, støvsugere, motorsager og gressklippere) selges hvert år til en samlet verdi av 14 milliarder USD i mer enn 150 land over hele verden.